



Zutaten für 4 Personen

8 gleich große Scheiben italienisches oder
französisches Weißbrot, etwa 1 cm dick
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
6-8 EL Ziegenfrischkäse

2 EL Feigenkonfitüre
2 EL Feigensenf
2-3 Zweige Rosmarin, gezupft
Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Die Weißbrotscheiben etwas einölen und auf direkter, mittlerer Hitze auf beiden Seiten grillen, bis sie schön geröstet sind.
2. Jeweils auf einer Seite mit den Knoblauchzehen abreiben.
3. Feigensenf und -konfitüre vermischen und beiseite stellen.
4. Erst mit dem Frischkäse, dann mit der Feigenmischung bestreichen.
5. Mit etwas Rosmarin bestreuen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Warm servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, direkte Hitze

Grillzeit: 5-10 Minuten

Hilfsmittel: kleine Schüssel

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Zutaten für 4 Personen

4 ausgelöste Hähnchenschenkel
oder Hähnchenbrustfilets
2-3 Zweige Petersilie, gehackt
2 EL Tandooripaste

2 EL Joghurt
2 EL Olivenöl
Saft und Abrieb einer halben Limette
Pfeffer und Salz

Zubereitung

1. Sämtliche Marinadenzutaten gründlich vermengen.
2. Das Hähnchenfleisch gründlich in der Marinade wenden, bis alles gleichmäßig überzogen ist. Zugedeckt 3-4 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei ab und zu wenden.
3. Den Grill für direkte, mittlere Hitze vorbereiten. Inzwischen die Hähnchenteile aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.
4. Die Hähnchenteile bei mittlerer, direkter Hitze 8-10 Minuten grillen, dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen und warm servieren.

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Grillmethoden: mittlere, direkte Hitze

Grillzeit: 8-10 Minuten

Hilfsmittel: Schüssel

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Zutaten für 4 Personen

2 Spitzpaprika
100 g Schafskäse
50 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Tomatenmark
Pfeffer und Salz
1/2 TL Chilipulver
10 schwarze Oliven, gehackt

Zubereitung

1. Die Spitzpaprika längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen.
2. Für die Füllung den Schafskäse zerbröseln und mit den restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.
3. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken und gleichmäßig auf die Paprikahälften verteilen.
4. Auf Grillpfannen legen und bei indirekter, mittlerer Hitze etwa 15 Minuten grillen bis der Käse gebräunt und die Paprika weich ist.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, indirekte Hitze

Grillzeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: Grillpfanne

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g





Zutaten für 4 Personen

400 g Schupfnudeln
50 g Walnüsse, grob gehackt
60 g Parmesan, gehobelt
250 g Cocktailtomaten, längs halbiert
100 g Trockentomaten in Öl, zerkleinert
2 Frühlingszwiebeln, in sehr feinen Ringen

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
125 g Rukola
3 EL heller Balsamico
3 EL Tomatenöl von den Trockentomaten
Pfeffer und Salz
Öl

Zubereitung

1. Die Schupfnudeln in einer geölten Grillpfanne grillen bis sie schön gebräunt sind.
2. Den Knoblauch zugeben, unterrühren und 1 Minute weiter grillen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Trockentomaten, Parmesan, Walnüsse, Frühlingszwiebeln und Cocktailtomaten zugeben und alles vermengen. Als Letztes den Rukola unterheben.
4. Balsamico und Tomatenöl zu einem Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit dem Salat anrichten.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, direkte Hitze

Grillzeit: 15 Minuten

Hilfsmittel: kleine Schüssel, Grillpfanne

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g



Zutaten für 4 Personen

Pfirsiche:

6-10 Pfirsiche, reif und saftig
1/2 Zitrone, Saft und Abrieb
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwerpulver
1 Prise Salz
2 EL Mandelsplitter

Crumble:

100 g Mehl
50 g Haferflocken
100 g brauner Zucker
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt
75 g Butter
2 EL Mandelsplitter

Zubereitung

1. Die Pfirsiche in Spalten oder Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermengen.
2. Eine entsprechend große, feuerfeste Form mit Backpapier auslegen und die Pfirsiche darauf verteilen.
3. Die Crumble-Zutaten mit den Fingerspitzen zu Streuseln kneten und auf den Pfirsichen verteilen.
4. Im Grill bei mittlerer, indirekter Hitze 20-25 Minuten backen, bis die Streusel schön gebräunt sind.
5. Noch warm, mit Vanillesauce servieren.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethoden: mittlere, direkte Hitze

Grillzeit: 20-25 Minuten

Hilfsmittel: Backform

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g